

Menus du 27 septembre au 01 Octobre 2021

lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021
<p>1/2 pamplemousse ou Quartier de melon ***</p> <p>Penne sauce gorgonzola ou à l'arrabiatta ***</p> <p>Crème dessert Fruits frais</p>	<p>Tranche de pastèque ou Thon mayonnaise et citron ***</p> <p>Saucisses de Pouldreuzic Purée de pommes de terre et légumes ***</p> <p>Plateau de fromages Fruits de saison</p>
jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
<p>Buffet de salades et antipasti ***</p> <p>Pavé de thon grillé ou Calamars à l'Armoricaine Riz créole et légumes de saison ***</p> <p>Tarte fine aux pêches</p>	<p>Carottes râpées ou Salade grecque ***</p> <p>Steak haché de bœuf Pommes frites Tomates à la provençale ***</p> <p>Glaces et Fruits</p>

Le lait, les féculents (semoule, pâtes, boulgour, lentilles, la farine), le sucre et la vinaigrette sont des produits issus de l'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.



CODE COULEUR

Pour un repas équilibré, vous devez avoir sur votre plateau les couleurs suivantes...

	Viandes, poissons, œufs
	Féculents (pain, pâtes, riz, semoule, lentilles...)
	Légumes et fruits crus ou cuits
	Produits laitiers (lait, yaourts, fromages...)
	Eau
Et limiter...	
	Matières grasses (huile, beurre)
	Aliments sucrés

Le Principal

Olivier DESMONS

Le Gestionnaire

Thierry SIZORN